

Benjamin

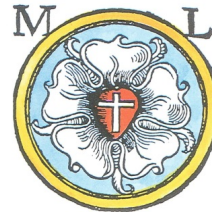
Evangelische Zeitschrift & TV-Sendung für Kinder



Benjamins leckere Lutherrosen zum Knabbern

Zutaten für ca. 25 Stück:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- Mehl für die Oberfläche
- Frischhaltefolie, Backpapier
- Backblech, Rührschüssel, Keksausstecher (z.B. Lutherrose, oder Blüte- und einen kleinen Herzausstecher)
- rote Marmelade
- und wenn du magst, noch ein wenig Puderzucker



Mehl, Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben.

Kalte Butter würfeln, hinzufügen und zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

(Dafür kannst du einfach deine Hände nehmen – nachdem du sie gewaschen hast, natürlich... 😊 - knete den Teig zügig und nicht zu lange, sonst wird er warm und klebt.)

In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Vergiss nicht beide Ausstechformen für die Lutherrose zu verwenden, damit du eine Unter- und eine Oberseite bekommst.

Die Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (Elektro-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 10 Minuten backen.

Danach die Kekse kurz abkühlen lassen. Jetzt nimmst du einen Keks ohne Loch (Herz) und bestreichst ihn mit roter Marmelade.

Darauf legst du dann einen Keks mit „Herzloch“ und drückst ihn leicht an.

Und fertig ist deine **Lutherrose**. Wenn du magst, kannst du sie noch mit Puderzucker besprenkeln.

Hmmm, die sind richtig lecker! Viel Spaß!

P.S.: Die kleinen Herzen, die entstehen, kannst du als süße Knabberei mitbacken, brauchst sie aber für das „Lutherrosen-Plätzchen“ nicht.